



PITA Z OREHI KINDER MAXI

Kinder.
maxi

Čas priprave:

50 minut

Hlajenje:

30 minut

SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 220 g moke (tip 405)
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 50 gramov sladkorja
- 150 g masla
- 1 rumenjaki (velikost M)
- 10 palčk čokolade Kinder Maxi (5 za mešanico, 5 za dekoracijo)

ZA OREHOVO KREMO:

- 100 g masla
- 75 gramov sladkorja
- 2 žlici medu
- 5 žlic vode
- 100 g mletih mandljev
- 100 g mandljev, narezanih na lističke
- 100 g lešnikov, drobno mletih
- 100 g lešnikov, sesekljanih

PRAV TAKO:

sklede, sito, nož, ročni mešalnik, deska, lonec, štedilnik, pečica, valj, papir za peko, pekač, vilice

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **30**
Dobljena teža na porcijo: **43 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **240 kcal**

NAVODILA:

1.

V posodo dajte moko in pecilni prašek. Dodajte sladkor, maslo in rumenjaki ter premešajte z ročnim mešalnikom. Narežite 5 palčk Kinder Maxi, stopite in dodajte mešanici. Z rokami gnetite testo in ga postavite v hladilnik za približno 30 minut.

2.

Testo razvaljajte z valjarjem na debelino približno 1 cm in ga položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Prebodite z vilicami.

3.

V ponvi zavrite maslo, sladkor, med in vodo. Lešnike in mandlje nasekljajte ter jih dobro premešajte in zmes razporedite po razvaljanem testu.

4.

Pečico segrejte (zgornji/spodnji grelec: 200 °C / ventilacijska pečica: 175 °C) in testo pecite na srednji rešetki pecite približno 20 minut.

5.

Pustite, da se testo ohladi in narežite na enakomerne trikotnike. Preostalim 5 palčk Kinder Maxi stopite, nato pa vogale trikotnikov potopite v stopljeno čokolado Kinder Maxi.